

# Portionspavlova

8 stycken

## Ingredienser

### Maränger:

5 äggvitor  
en nypa salt  
2,5 dl socker  
1 tsk vitvinsvinäger  
1 tsk vaniljsocker  
1 tsk maizena

### Citronkräm:

8 äggulor  
1,5 dl strösocker  
rivet skal av 1 citron  
 $\frac{3}{4}$  dl pressad citron

### Till servering:

3 dl vispgrädde + 1 msk vaniljsocker  
 $\frac{1}{2}$  liter jordgubbar  
3 passionsfrukter

## Gör så här!

1. Värm ugnen till 100°.
2. Vispa äggvitorna tillsammans med saltet till styva toppar.
3. Blanda sockret med vaniljsocker och maizena.
4. Tillsätt sockerblandningen och vinägern eftersom under fortsatt vispning.
5. Vispa tills massan är blank och tjock.
6. Splitsa ut till ovala maränger ganska glest på bakplåtspapper, de flyter ut en del, och splitsa en kant runt. Splitsa också ut huvuden (gör ett par extra, om några skulle gå sönder) och baka i ugnen i ca 1 timme.
7. Stäng av ugnen och låt marängerna stå kvar tills ugnen kallnat.
8. Vispa ihop alla ingredienserna till citronkrämen i en tjockbottnad kastrull.
9. Sjud krämen tjock under vispning på svag värme. Låt kallna.
10. Vid servering, lägg på en sked citronkräm, en klick vispgrädde, och toppa med passionsfrukt och färska jordgubbar.
11. Pavlovorna blir allra godast om de äts direkt.

